Tacitas de Maíz Callejero

(En México se les conoce como esquites)

(https://www.isabeleats.com/)

Ingredientes

- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de granos frescos de maíz cortados directamente la mazorca (alrededor de 4 mazorcas medianas)
- 2 dientes de ajo, picados (1 cucharadita)
- ¼ taza de mayonesa
- ¼ taza de queso cotija desmenuzado, y más para decorar
- 1 chile jalapeño, picado (quitar las semillas si no lo quieres picante)
- 2 cucharadas de cilantro picado
- ½ cucharadita de sal
- Jugo de 1 limón
- Chile en polvo, al gusto

Instrucciones

1. Caliente una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue la mantequilla, los granos de maíz y el ajo. Cocine revolviendo ocasionalmente durante unos 5 minutos. Transfiera a un bol mediano.
2. Agregue la mayonesa, el queso cotija, el jalapeño, el cilantro, la sal y el jugo de limón. Mezcle bien. Pruebe y sazone agregando sal y mayonesa a su gusto.
3. Adorne con chile en polvo, una rodaja de limón y una pizca de queso cotija.
4. Sirva inmediatamente.

Consejos:

El chile en polvo es recomendado, pero no indispensable, utilícelo solo si usted lo desea. En los carritos de comida, generalmente, el chile en polvo está en un frasco pequeño para que los comensales sazonen sus esquites al gusto.

Cuando prepare esta receta en casa, les recomiendo espolvorear una buena cantidad de chile en polvo, mezclarlo todo junto, probarlo y luego agregar más hasta alcanzar el sabor y sazón deseados.

Si prefiere que los esquites le queden picantes, deje los jalapeños con las semillas. Si lo desea, puede sustituirlos por chiles serranos que son más picantes.

¿No le gusta le cilantro? ¡Puede omitirlo por completo!